Tyttebæriskake



Ingredienser

1 liten marengsbunn (20 cm i diameter, se tips)

Tyttebæriskrem:
3 eggeplommer
0,5 dl sukker
3 dl kremfløte
280 g rørt tyttebærsyltetøy (se tips)

Tyttebærtopp:
4 plater gelatin
280 g rørt tyttebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten til krem. Bland kremen i eggedosisen. Rør godt med stålvisp, så isblandingen blir jevn og klumpfri. Vend i rørte tyttebær.

Legg marengsbunnen i en rund kakeform (20 cm i diameter). Hell over iskremblandingen. Sett kaken i fryseren i 4 timer (eller over natten).

Hvis du vil lage tyttebærtopp oppå iskaken som på bildet, bløtlegger du først gelatinplater i kaldt vann i 10 min. Varm opp rørte tyttebær i en kjele. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i de varme tyttebærene. Avkjøl blandingen til romtemperert.

Ta iskaken ut av formen og fordel over tyttebærene med den smeltede gelatinen. Sett kaken tilbake i fryseren i noen timer (eller over natten).

Da er iskaken klar og kan stå i fryseren frem til dagen du vil servere den. Ta da kaken over på et lite kakefat ca 20 min før servering så den blir myk nok til å kunne skjæres i stykker.

Tips

I kaken på bildet har jeg brukt ferdigrørt tyttebærsyltetøy (fra Nora, kjøpes frossen, 1 pk = 280 g). Det går fint å røre tyttebær selv i stedet (bruk da 180 g tyttebær og 100 g sukker).

Liten marengsbunn fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi. Får du ikke tak i det, kan du lage din egen marengsbunn (se oppskrift på detsoteliv.no). Det går også an å skjære til en tynn sukkerbrødsbunn eller bruke en nøtte- eller mandelbunn i stedet. Smak og behag!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tyttebaeriskake